



Viale 1° Maggio, snc
85020 Filiano (PZ)
C.F. 96009700764
Tel. 0971.1895337
Cell. 345.4697351
www.prolocofiliano.it
info@prolocofiliano.it

Prot. n° 63/2014

Filiano, 12/08/2014

Agli Organi di Stampa e di Informazione

COMUNICATO STAMPA

UNDICESIMA EDIZIONE DE “LU MUZZ'C-GIORNATA TIPICA DEL MIETITORE” Connubio perfetto tra cultura contadina, gastronomia, folklore e convivialità

Quello della mietitura era un appuntamento che impegnava i contadini nel mese di luglio. Durante la prima fase, il mietitore tagliava il grano con la falce e creava dei piccoli fasci (quanti ne entravano nella mano) i sciermt, che poi venivano legati insieme in modo da creare dei fasci più grandi ('r gregn). Si raggruppavano in modo ordinato e si facevano prima 'r vurredd'e (i covoni piccoli) e poi 'r casazze (i covoni più grandi).

Successivamente i fasci di grano si trasportavano con il traino o con il mulo, nell'aia dove avveniva la psatura. A questo punto il contadino si posizionava al centro e faceva camminare il mulo, a cui si legava una grossa pietra piatta, sui fasci di grano precedentemente distribuiti nell'aia, in questo modo l'animale rompeva le spighe di grano e i chicchi si separavano dalla paglia. Il successivo processo di raccolta consisteva nella cosiddetta vundulatura: il contadino, con una pala di legno, mandava in aria il grano, così quando tornava giù, la paglia spinta dal vento si ammicchiava più lontano. Avveniva così una prima selezione, alla quale seguiva quella più accurata, la cosiddetta cerntura, che veniva fatta con degli appositi setacci. Infine, il grano una volta selezionato, veniva conservato in bauli di legno.

Questo procedimento, che oggi viene facilitato dall'utilizzo di macchinari all'avanguardia, in passato era un lavoro lungo e faticoso che richiedeva un notevole dispendio di energie, che si reintegravano con diversi pasti distribuiti durante tutto l'arco della giornata.

Con “Lu Muzz'c – Giornata tipica del mietitore” l'Associazione Pro Loco di Filiano (PZ) ogni anno, nel mese di agosto, rende omaggio alla figura del mietitore, lavoratore strenuo e instancabile, allestendo lungo il centro storico del paese, sette stand gastronomici che richiamano le fasi che scandivano l'attività dei mietitori.

Il mietitore iniziava il lavoro alle quattro e trenta circa, con il primo pasto, lu cantariedd (pane bagnato con vino e cipolla dolce). Tra le sette e le otto del mattino vi era la colazione, la luata 'r secch con la ciambotta (patate, zucchine, verdure). Alle dieci e trenta seguiva uno spuntino, lu prime



Viale 1° Maggio, snc
85020 Filiano (PZ)
C.F. 96009700764
Tel. 0971.1895337
Cell. 345.4697351
www.prolocofiliano.it
info@prolocofiliano.it

muzz'c (pezzo di pecorino di Filiano D.O.P., pane e uovo sodo). Poche ore dopo, tra le dodici e le tredici, vi era il pranzo principale, *lu 'dinn* (pasta di casa con sugo di salsiccia). Alle sedici e trenta, si consumava *la murenn'a* (frittata). Al calare della sera, intorno alle diciannove e trenta, la calata *'r lu sole* (biscotto e un bicchiere di vino). Per rendere il lavoro ancora più gradevole, tra un pasto e l'altro ci si dissetava con un bicchiere di vino della cantina *'r lu pratt'c* *vevitore*.

Un evento, questo de *"Lu Muzz'c"*, che ogni anno attira sempre più visitatori, anche da fuori regione. In occasione della sua XI edizione (17 agosto 2014), oltre agli stand gastronomici vi sarà una mostra con esposizione di attrezzi e macchinari della civiltà contadina a cura del Circolo "La Corona" di Piano del Conte e di Salvatore Mancini, attento collezionista. Non mancherà anche l'intrattenimento musicale con organettisti locali tra le vie del paese e gruppi di musica liscio nelle due piazze principali.

La manifestazione è patrocinata dal Comune di Filiano, dalla Regione Basilicata e dall'A.P.T. di Basilicata.

A Filiano anche la prospettiva 2019 che lega Matera a tutta la Basilicata. Nel corso della serata sarà infatti confermato in un apposito momento il sostegno del Comune di Filiano alla candidatura di Matera a Capitale Europea della Cultura nel 2019, alla presenza del sindaco e presidente del Comitato Salvatore Adduce. Come tanti altri comuni lucani anche Filiano vuole partecipare attivamente a questa importante sfida offrendo il suo patrimonio culturale e gastronomico. Pertanto, questa undicesima edizione della manifestazione sarà anche l'occasione per far conoscere ai nostri tantissimi ospiti Matera 2019 e il suo progetto di candidatura.

L'appuntamento è per domenica 17 agosto con inizio alle ore 20:00 a Filiano.

Il Presidente
Vito Filippi



